






S1/22

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/05/2017	30/05/2017	31/05/2017	01/06/2017	02/06/2017
<b>Salade verte / betterave / Concombre / Tomate cerise</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Cordon bleu de dinde non pané sauce champignons 1,7</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Farfalle 1</b>  <b>Fraises au sucre</b>  	<b>Salade verte / Carotte / Tomate / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Potage de tomate au boursin 7</b>  <b>Quiche lorraine 1,3,7</b>  <b>Salade verte</b>  <b>/</b>  	<b>Salade verte / Poivrons / Concombre / Chou</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Curry de veau</b>  <b>Carottes aux herbes</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Pudding chocolat 6,7</b>  	<b>Salade verte / Tomate cerise / Carotte/ Bille de Mozzarella 7</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Brochette de poisson 4</b>  <b>Wok de légumes 1,6</b>  <b>Purée 7</b>  <b>Crumbel aux fruits 1,7</b>  	<b>Salade verte / Céleris 9 / Concombre / Tomate cerise/ Cornichons 10/ Olives vertes/ Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Lasagne bolognaise 1,3,7</b>  <b>/</b>  <b>/</b>  <b>Glace à l'eau Callipo ou pot de glace vanille 7</b>  

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques  
1,3 : Présence d'allergène

S2/23

**VACANCES DE PENTECOTE**

LUNDI de Pentecôte	MARDI-MENU BIO-VEGE code LU-BIO-04 	MERCREDI MENUS DES ENFANTS	JEUDI	VENDREDI
05/06/2017	06/06/2017	07/06/2017	08/06/2017	09/06/2017
FERME	Salade verte / Chicons / Carotte / Céleris/ Salade de lentille **	Salade verte / Concombre / Tomate cerise / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires	Salade verte /Chou / Tomate / Radis / Feta 7	Salade verte / Poivron / Concombre / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires
	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *
	Pâtes farcies aux légumes sauce tomate**  / Yaourt au miel ** 	 	Bouillon ABC 1,9	
			Rôti de bœuf aux poivrons	Saumon au four 4
			Brocolis	Ratatouille
			Polenta 7	Pomme de terre aux herbes
				Fromage blanc 7 au coulis de mangue 




\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques

1,3 : Présence d'allergène

S3/24

**THEME DU MOIS: LA CONFITURE**




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/06/2017	13/06/2017	14/06/2017	15/06/2017	16/06/2017
<b>Salade verte/ betterave / chou/ mais</b>  <b>Vinaigrette *</b>	<b>Salade verte / Carotte / Tomate / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires/</b>  <b>Vinaigrette *</b>	<b>Salade verte / Céleris 9 / Concombre / Tomate cerise / Salade d'haricots verts *</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Potage de courgette boursin 7</b>	<b>Salade verte / Poivrons / Carotte / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>	<b>Salade verte / Tomate cerise / Concombre / Chou / Dés de mimolette 7</b>  <b>Vinaigrette *</b>
<b>Côte de porc au jus</b>  <b>Gratin de légumes 7,9</b>  <b>Pommes de terre au romarin</b>	<b>Véritable poulet rôti (émincé pour les crêches)</b>  <b>Emincé de poireaux</b>  <b>Schupfnudeln 1,3,7</b>	<b>Omelette au jambon 3,7</b>  <b>Carotte aux herbes</b>  <b>Penne 1</b>	<b>Poisson blanc bordelaise 1,4,7</b>  <b>Brunoise de légumes 9</b>  <b>Pomme de terre nature</b>	<b>Emincé de bœuf façon wok et sauce aigre douce à part 1,6,12</b>  <b>/</b>  <b>Nouilles sautées aux légumes 1,3,6</b>
<b>Assortiment de smoothies au fruits</b>  	<b>Yaourt 7 à la confiture</b>  	<b>Compote de fruits</b>  	<b>Flan caramel 3,7</b>  	<b>Brochette aux fruits au chocolat 6,7</b>  

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques

1,3 : Présence d'allergène

S4/25

LUNDI -MENU BIO code LU-BIO-04 	MARDI	MERCREDI MENU VEGETARIEN	JEUDI-Journée Luxembourgeoise	VENDREDI-Fête nationale
19/06/2017	20/06/2017	21/06/2017	22/06/2017	23/06/2017
<b>Salade verte / Maïs / Tomate / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires**</b>  <b>Vinaigrette ** et fromage biologique **</b>  <b>Bratwurst sauce moutarde **</b>  <b>Tomate aux herbes **</b>  <b>Purée **</b>   <b>** : Pour la déclaration des allergènes du menu bio , veuillez vous référer à l'affiche bio du jour.</b>	<b>Salade verte / Chicons / Carotte / Céleri 9</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Potage de carotte</b>  <b>Wrap de dinde avec sauce yaourt et crudité 1,7,12</b> / /  <b>Duo de fruits frais</b> 	<b>Salade verte / Concombre / Tomate cerise / Cornichon 10/ Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Légumes farcies au quorn **</b>   <b>Pâtes complètes**</b>  <b>Fromage blanc straciatella*</b> 	<b>Salade verte / Chou / Tomate / Radis</b>  <b>Vinaigrette *</b>   <b>Bouchée à la reine 1,7</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Frites</b>  <b>Gâteau aux petits beurres 1,3,6,7,8</b> 	<b>FERME</b>

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques  
1,3 : Présence d'allergène








S5/26

LUNDI	MARDI-MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/06/2017	27/06/2017	28/06/2017	29/06/2017	30/06/2017
<p>Salade verte / betterave / Concombre / Tomato cerise</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Omelette au fromage 3,7</p> <p>Peperonata</p> <p>Spätzle 1,3</p> <p>Yaourt aux smarties 1,7</p> 	<p>Salade verte / Carotte / Tomato / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires /Salade de riz*</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Potage de légumes variés</p> <p>Pizza 4 fromages et Pizza margharita 1,3,7</p> <p>/</p>  	<p>Salade verte / Céleris 9 / Concombre / Tomato cerise/ Feta 7</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Grillade mixte 2 et ketchup / Mayonnaise 3,6,10</p> <p>/</p> <p>Salade de pomme de terre aux légumes 3,10,12</p> <p>Fraises au sucre</p> 	<p>Salade verte / Poivrons / Carotte / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Poisson blanc 4 et sauce citron</p> <p>Jardinière de légumes de saison</p> <p>Pomme de terre ciboulette 7</p> <p>Panna cotta 7 aux framboises</p> 	<p>Salade verte / Tomato cerise / Concombre / Radis</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Roulade de bœuf sauce brune 7,10</p> <p>Légumes marinés maison</p> <p>Boulgour pilaf 1,7</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Kiri 7</p> 

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques  
1,3 : Présence d'allergène

S6/27

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI-MENU BIO code LU-BIO-04 	VENDREDI -MENU DES ENFANTS
03/07/2017	04/07/2017	05/07/2017	06/07/2017	07/07/2017
<b>Salade verte / Maïs / Tomate / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Potage de tomate</b>	<b>Salade verte / Carotte / Tomate / Radis / Mozzarella 7</b>  <b>Vinaigrette *</b>	<b>Salade verte / Concombre / Tomate cerise / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>	<b>Salade verte / Chicons / Carotte / Céleris **</b>  <b>Vinaigrette **</b>	<b>Salade verte / Poivron / Concombre / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>
<b>Filet de poulet mariné maison</b>  <b>Wok de légume 1,6</b>  <b>Riz</b>	<b>Ham</b>  <b>Salade BAR *</b>  <b>Frite (Ketchup / Mayonnaise 3,6,10)</b>	<b>Emincé de dinde sauce cajun</b>  <b>Petits pois aux oignons</b>  <b>Ecrasé de pomme de terre 7</b>	<b>Bœuf provençale **</b>  <b>Tian de légumes de saison **</b>  <b>Pâtes biologique **</b>  <b>Yaourt nature au sucre **</b>	
<b>Fromage blanc 7 coulis de pêche</b>  		<b>Salade de fruits au jus</b>  	  <b>** : Pour la déclaration des allergènes du menu bio , veuillez vous référer à l'affiche bio du jour.</b>	

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques  
1,3 : Présence d'allergène

S7/28

LUNDI	MARDI-MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI -Dernier jour d'école
10/07/2017	11/07/2017	12/07/2017	13/07/2017	14/07/2017
<p>Salade verte / betterave / Concombre / Tomate cerise</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Veau Marengo</p> <p>Brocolis</p> <p>Pomme de terre wedges</p> <p>Chanteneige 7</p> 	<p>Salade verte / Carotte / Tomate / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires/ Salade de pâtes *</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Potage d'haricots verts 7</p> <p>Enchiladas aux légumes au four 1,7</p>  <p>/</p> <p>Duo de melon</p> 	<p>Salade verte / Céleris 9 / Concombre / Tomate cerise</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Pita gyros à la dinde 1,7</p> <p>avec salade verte, tomate, poivron, sauce tzasiki</p> <p>/</p> <p>Assortiment de smoothies au fruits</p> 	<p>Salade verte / Poivrons / Carotte / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires /</p> <p>Vinaigrette *</p> <p>Saumon 4 sauce aneth 7</p> <p>Salsifis à la tomate</p> <p>Pomme de terre aux herbes</p> <p>Yaourt aux fruits 7</p> 	<p>Salade verte / Tomate cerise / Concombre / Radis</p> <p>Vinaigrette *</p>  <p>Spaghetti bolognaise et emmenthal râpé 1,3,7</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>Glace Cornet 1,6,7,8</p> 

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques  
1,3 : Présence d'allergène



S8/29

**VACANCES D'ÉTÉ**






LUNDI	MARDI-MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI: La plage	VENDREDI
17/07/2017	18/07/2017	19/07/2017	20/07/2017	21/07/2017
<b>Salade verte / Maïs / Tomate / Cornichon 10/ Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Bouillon de vermicelle 1</b>	<b>Salade verte / Poivron / Concombre / Cornichon 10</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Rôti de porc au thym **</b>  <b>Duo haricots verts et beurre **</b>  <b>Gratin dauphinois **</b>  	<b>Salade verte / Concombre / Tomate cerise / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Souris d'agneau caramélisée aux herbes et citron</b>  <b>Légumes marinés maison</b>  <b>Tagliatelle 1</b>  <b>Pudding vanille 7</b>  	<b>Salade verte / Concombre / Tomate cerise / Cornichon 10 / Olives vertes / Olives noires/ Billes de mozzarella 7</b>  <b>Vinaigrette *</b>   <b>Pilons de poulet grillés</b>  <b>Salade bar</b>  <b>Taboulé 1</b>  <b>Pastèque</b>  	<b>Salade verte / Chicons / Carotte / Céleris 9</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Poisson pané aux cornflakes 1,3,4</b>  <b>Courgette</b>  <b>Riz thaï</b>  <b>Yaourt au miel 7</b>  

\* : voir la fiche technique de la vinaigrette du site ou la fiche technique produits, pour la déclaration des allergènes. CR Services ne peut pas garantir l'absence de contamination croisée ou de trace d'allergènes.

1:Gluten (*blé/seigle/orge/avoine/épeautre/kamut*) - 2:Crustacés - 3:Oeuf - 4:Poisson - 5:Arachide - 6:Soja - 7:Lait - 8:Fruits à coque(*amande/noisette/noix/ noix de cajou/noix de pécan/noix du Brésil/Pistache/noix de Macadamia ou de Queensland*) - 9:Céleri - 10: Moutarde - 11: Graines de sésame - 12:Sulfites - 13:Lupin - 14:Mollusques  
1,3 : Présence d'allergène



S1/22

MEINDEN	DENSDEN	METTWOCH	DONNESTEN	FREIDEN
29/05/2017	30/05/2017	31/05/2017	01/06/2017	02/06/2017
Gréng Zalot / Roud Rommelen / Cornischong / Tomate cerise	Gréng Zalot / Muerten / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Paprika/Cornischong/ Kaabes	Gréng Zalot / Tomate Cerise / Muerten / Cornischong 10/ Mozzarella 7	Gréng Zalot / Zelleri 9 /Cornischong / Tomate cérise/ Cornischong 10/ Gréng Oliven/ Schwarz Oliven
Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *
	Tomatenzopp mat Boursin 7			
Cordon bleu (net panéiert) mat Champignonzoos 1,7	Quiche lorraine 1,3,7	Kallewscurry	Fëschbrochette 4	Lasagne bolognaise 1,3,7
Gréng Bounen	Gréng Zalot	Muerten mat Kraider	Geméiswok 1,6	/
Farfalle 1	/	Gromperen	Puree 7	/
Ärdbier mat Zocker		Schokelaspudding 6,7	Uebstcrumbel 1,7	Calippo an Vanille Glace 7
				

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informatiounsblaat vum Produkt selwer. All ais Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen . CR Services kann lech nët versëcheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 :Krustentiere - 3: Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch- 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/"Paranuss/Pistazie/Macadamianuss )- 9 :Sellerie - 10 : Senf- 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere

S2/23

**PENGSCHTVAKANZ**






PENGSCHTMEINDEN	DENSDEN-MENU BIO-VEGE code LU-BIO-04 	METTWOCH : KANNERMENU	DONNESTEN	FREIDEN
05/06/2017	06/06/2017	07/06/2017	08/06/2017	09/06/2017
ZOU	Gréng Zalot / Chicons / Muerten / Zellerie/ Lensenzalot **	Gréng Zalot / Cornischong 10 / Tomato cerise / Gréng Oliven / Schwarz Oliven/	Gréng Zalot / Kaabes / Tomate / Réidercher / Feta 7	Gréng Zalot / Paprika / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven
	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *
	Gefüllten Nuddelen mat Geméis an Tomatenzoos** 		ABC Zopp 1,9	
	Jogurt mat Hunneg** 		Rëndsbroot mat Paprika	Saumon am Schäffchen 4
			Brokkoli	Ratatouille
			Polenta 7	Gromperen mat Kraider
				Waissen Kéis 7 mat Mangocoulis 

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informationsblaatt vum Produkt selwer. All ais Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen . CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 :Krustentiere - 3: Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch- 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/Paranuss/Pistazie/Macadamianuss )- 9 :Sellerie - 10 : Senf- 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere

S3/24





**THEMA VUM MOUNT: GEBEES**

MEINDEN	DENSDEN	METTWOCH	DONNESTEN	FREIDEN
12/06/2017	13/06/2017	14/06/2017	15/06/2017	16/06/2017
Gréng Zalot/ Roud Rommelen/ Kaabes/ Mais	Gréng Zalot / Muerten / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Zellerie 9 / Cornischong / Tomate cerise / Gréng Bounen Zalot*	Gréng Zalot / Paprika / Muerten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Tomate cerise / Cornischong / Kaabes / Mimolette 7
Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *	Vinaigrette *
		Courgettenzopp mat Boursin 7,9		
Schwéngscote am Jus	Gebrooden Poulet	Omelette mat Haam 3,7	Fësch "Bordelaise" 1,4,7	Rëndsgeschnetzelt mat séiss-saurer Zoos 1,6,12
Geméisgratin 7,9	Poretten	Muerten mat Kraider	Geméisbrunoise 9	/
Gromperen mat Rosmarin	Schupfnudeln 1,3,7	Penne 1	Gromperen	Gebrooden Nuddelen mat Geméis 1,3,6
Smoothies	Jogurth mat Gebees 7	Kompott	Karamellflan 3,7	Uebstspieß mat Schokola 6,7
				

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informationsblaatt vum Produkt selwer. All eis Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen. CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 : Krustentiere - 3 : Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch - 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/Paranuss/Pistazie/Macadamianuss) - 9 : Sellerie - 10 : Senf - 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere







S4/25

MEINDEN -MENU BIO code LU-BIO-04 	DENSDEN	METTWOCH Vegetareschen Menu	DONNESTEN-Lëtzebuurger Daag	FREIDEN-Nationalfeierdaag
19/06/2017	20/06/2017	21/06/2017	22/06/2017	23/06/2017
<b>Gréng Zalot / Mais / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven **</b>  <b>Vinaigrette ** a Keis**</b>  <b>Broetwurst mat Moschertzoos **</b>  <b>Tomate mat Kraider **</b>  <b>Puree **</b>   <b>**Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Bio Affiche</b>	<b>Gréng Zalot / Chicon / Muerten / Zellerie 9</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Muertenzopp</b> <b>Gefluggelwrap mat Jogurt an Kruditéiten 1,7,12</b> / / <b>2 Zorten frëscht Uebst</b> 	<b>Gréng Zalot / Cornischong 10/ Tomato cerise / Gréng Oliven / Schwarz Oliven</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Gefüllten Geméis mat Quorn**</b> / / <b>Vollkornnuddelen**</b>  <b>Waissen Kéis Straciatella 6,7</b>	<b>Gréng Zalot / Kaabes / Tomaten / Réidchen</b>  <b>Vinaigrette *</b>  <b>Paschtéit 1,7</b>  <b>Gréng Zalot</b>  <b>Fritten</b>  <b>Petit-Beurres Kuch 1,3,6,7,8</b> 	<b>ZOU</b>

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informationsblaatt vum Produkt selwer. All eis Zossen kënnen gluten an laktose enthalen . CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthalen sin. 1,3 Allergenen enthalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 :Krustentiere - 3: Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch- 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/"Paranuss/Pistazie/Macadamianuss )- 9 :Sellerie - 10 : Senf- 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere


S5/26

MEINDEN	DENS DEN-Vegetareschen Menu	METTWOCH	DONNESTEN	FREIDEN
26/06/2017	27/06/2017	28/06/2017	29/06/2017	30/06/2017
Gréng Zalot/ Roud Rommelen/ Cornischong/ Tomate cerise	Gréng Zalot / Muerten / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven/ Raiszalot*	Gréng Zalot / Zellerie 9 / Cornischong / Tomate cerise/ Feta 7	Gréng Zalot / Paprika / Muerten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Tomate cerise / Cornischong / Réidercher
Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*
Omelette mat Kéis 3,7	Geméiszopp Pizza mat 4 Zorten Kéis a Pizza Margharita 1,3,7	Gegrills 2 mat Mayonnaise an Ketchup 3,6,10	Fësch mat Zitrounzoos 4	Rëndsroulade mat bronger Zoos 7,10
Peperonata		/	Geméis vun der Saison	Marinéiert Geméis
Spätzle 1,3		Gromperenzalot mat Geméis 3,10,12	Gromperen mat Bratzel 7	Boulgour pilaf 1,7
Jogurth mat Smarties 1,7		Ärdbier mat Zocker	Panna Cotta mat Hambier 7	Kompott
				

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informatiounsblaatt vum Produkt selwer. All eis Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen. CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 : Krustentiere - 3 : Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch- 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/Paranuss/Pistazie/Macadamianuss )- 9 : Sellerie - 10 : Senf- 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere






S6/27

MEINDEN	DENSDEN	METTWOCH	DONNESTEN-MENU BIO code LU-BIO-04 	FREIDEN : KANNERMENU
03/07/2017	04/07/2017	05/07/2017	06/07/2017	07/07/2017
Gréng Zalot / Mais / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Muerten / Tomate/ Réidchen / Mozzarella 7	Gréng Zalot / Cornischong / Tomate cerise / Cornischong Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Chicon / Muerten/ Zelleri **	Gréng Zalot / Cornischong /Paprika / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven
Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*
Pouletschnitzel mariniert	Ham	Dindegeschnetztes mat Cajunzoos	Rëndfleesch provençale**	
Geméiswok 1,6	Zalot	lessen an Zwiwwelen	Geméis**	
Rais	Fritten mat Ketchup an Mayonnaise 3,6,10	Gestampften Gromperen 7	Nuddelen**	
Waissen Kéis 7 mat Piischcoulis		Uebstzalot mat Jus	Naturjogurt 7 mat Zocker	
				

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informationsblaatt vum Produkt selwer. All eis Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen. CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen / (1,3) : Kann Spueren vun Allergenen enthaalen.

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 :Krustentiere - 3: Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch- 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/Paranuss/Pistazie/Macadamianuss )- 9 :Sellerie - 10 : Senf- 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere

S7/28


MEINDEN	DENSDEN-VEGE MENU	METTWOCH	DONNESTEN	FREIDEN-Leschfen Schouldaag
10/07/2017	11/07/2017	12/07/2017	13/07/2017	14/07/2017
Gréng Zalot / Roud Rommelen / Cornischong / Tomate cerise	Gréng Zalot / Muerten / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven / Nuddelzalot*	Gréng Zalot / Zellerie 9/ Cornischong / Tomate cerise	Gréng Zalot / Paprika / Muerten / Cornischong 10/ Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Tomate cerise / Cornischong / Réidchen
Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*
	Bounenzopp 7			
Kallewfleisch Marengo	Enchiladas mat Geméis 1,7	Pita Gyros 1,7	Saumon 4 mat Dëllzoos 7	Spaghetti bolognaise mat geraptem Kéis 1,3,7
Brokkoli		mat grénger Zalot, tomaten, paprika, tzaziki Zoos	Schwarzwuerzelen mat Tomaten	/
Wedges Gromperen	/		Gromperen mat Kraider	/
Chanteneige 7	2 Zorten Melounen	Smoothies	Jogurt mat Uesbst	Cornet Glace 1,6,7,8
				

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informationsblaatt vum Produkt selwer. All ais Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen. CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 : Krustentiere - 3 : Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch - 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/Paranuss/Pistazie/Macadamianuss) - 9 : Sellerie - 10 : Senf - 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere



S8/29

GROSS VAKANZ				
MEINDEN	DENSDEN-MENU BIO code LU-BIO-04 	METWOCH	DONNESTEN: Um Strand	FREIDEN
17/07/2017	18/07/2017	19/07/2017	20/07/2017	21/07/2017
Gréng Zalot / Mais / Tomaten / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot / Paprika / Cornischong 10	Gréng Zalot / Cornischong / Tomate cerise / Cornischong 10 / Gréng Oliven / Schwarz Oliven	Gréng Zalot/ Cornischong/ Tomate cérise/ Cornsichong 10/ Gréng Oliven/ Schwarz Oliven/ Mozzarella 7	Gréng Zalot / Chicons / Muerten/ Zelleri 9
Vinaigrette*	Vinaigrette**	Vinaigrette*	Vinaigrette*	Vinaigrette*
Vermicellezopp 1				
Eer mat Moschertzoos 3,7,10	Schwéngsbroot mat Thymian**	Karamelliséiert Hämmelesfleisch mat Kraider an Zitroun	Gegrillten Pouletspilons	Panéierten Fësch mat Kellogs 1,3,4
Chou-fleur	2 Zorten Bounen**	Marinéiert Geméis	Zalot bar	Courgetten
Puree 7	Gromperengratin**	Tagliatelle 1	Taboulé 1	Rais
Gevais mat Frichten 7		Vanillepudding 7	Waasermeloun	Waissen Kéis mat Hunneg 7
	<i>**Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Bio Affiche</i>			

\*Vir d'Déklaratioun vun den Allergenen, kuckt d'Fiche technique oder d'Informationsblaatt vum Produkt selwer. All ais Zossen kënnen gluten an laktose enthaalen . CR Services kann lech net versécheren dass keng Kräitzkontaminatioun besteet an keng Spueren vun Allergenen enthaalen sin. 1,3 Allergenen enthaalen

1 : Gluten (Weizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel/Kamut)- 2 :Krustentiere - 3: Eier - 4 : Fisch - 5 : Erdnuss - 6 : Soja - 7 : Milch- 8 : Nüsse (Mandel/ Haselnuss /Walnuss/Cashewnuss/Pekannuss/"Paranuss/Pistazie/Macadamianuss )- 9 :Sellerie - 10 : Senf- 11 : Sesam - 12 : Sulfite - 13 : Lupine - 14 : Weichtiere